



STEAK AU BEURRE AU GORGONZOLA ET FINES HERBES GARNI D'UNE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET DE COURGE MUSQUÉE

INGRÉDIENTS BEURRE AU GORGONZOLA ET FINES HERBES

- 4 cuillerées à soupe de beurre ramolli
- 4 cuillerées à soupe de gorgonzola
- 1 cuillerée à soupe de persil frais haché

STEAK

- 4 faux filets ou votre pièce préférée
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive

PURÉE

- 1,4 kg de courge musquée
- 1,4 kg de pommes de terre farineuses¹
- 250 ml de demi-crème (ou crème ou lait, selon votre goût)
- 150 g de beurre doux
- 2 cuillerées à soupe de ciboulette hachée
- 1 cuillerée à soupe de sauge hachée

PRÉPARATION BEURRE AU GORGONZOLA ET FINES HERBES

1. Travaillez le beurre, le gorgonzola et le persil frais ensemble en crème.
2. Déposez une cuillerée à soupe du beurre aux herbes sur le dessus de chaque steak et laissez fondre sur les côtés au moment de servir.

STEAK

1. Assaisonnez chaque steak des deux côtés de sel et de poivre du moulin. Enveloppez bien chaque steak dans un film alimentaire et mettez-les au réfrigérateur pendant quelques heures ou toute la nuit. Remarque : Laissez reposer à température ambiante 30 minutes avant la cuisson.
2. Chauffez la sauteuse senior iCook et son couvercle à feu moyen. Si vous laissez tomber une goutte d'eau et qu'elle pétille, c'est que la sauteuse est suffisamment chaude.
3. Versez un filet d'huile d'olive au fond de la sauteuse et veillez à ce qu'elle soit bien chaude.
4. Placez chaque steak dans la sauteuse et cuisez à feu moyen pendant deux minutes. Retournez-les et cuisez l'autre côté pendant deux minutes. Vérifiez la cuisson et cuisez plus longtemps au besoin.
5. Retirez les steaks du feu et laissez reposer cinq minutes.

PURÉE

1. Épluchez et épépinez la courge musquée et les pommes de terre, puis coupez-les en cubes de 2 cm.
2. Placez la courge musquée et les pommes de terre dans la marmite iCook de 4 litres avec couvercle, recouvrez d'eau froide, ajoutez 1 cuillère à café de sel et portez l'eau à ébullition. Laissez mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'on puisse percer facilement la courge et les pommes de terre avec une fourchette. Égouttez quand c'est prêt.
3. Transposez la courge et les pommes de terre dans un blender et mélangez jusqu'à obtenir une consistance molle.
4. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce qu'il fonde. Ajoutez la demi-crème et remuez jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée. Incorporez la ciboulette et la sauge hachées, puis salez et poivrez.